Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2054 (2009) (Arabic): BOUILLONS AND CONSOMMES (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2009

الشـوربـات والمـرق
BOUILLONS AND CONSOMMES

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

الشـ ـوربات والمـ ـرق
BOUILLONS AND CONSOMMES

تـــاريخ الاعتمـــاد مـــن مجلـــس الإدارة :

صفة الإصدار

الشوربات والمرق

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بشوربات ومرق اللحم والدواجن والمنتجات الأخرى ذات المسميات المشابهة والمعدة للاستهلاك المباشر والمعروضة أما جاهزة للأكل أو في صورة مجففة أو مكثفة أو مجمدة أو مركزه .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO ٩ "بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO ٥٩٢ "طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .

٣/٢ GSO ٢٠ "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة في الأغذية" .

٤/٢ GSO ٢١ "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٥/٢ GSO ٢٣ "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

٦/٢ GSO ١٥٠ "فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

٧/٢ GSO ٨٧ "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى النتروجين – طريقة مرجعية" .

٨/٢ GSO ٨٨ "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الكلوريد " .

٩/٢ GSO ٣٥٦ "المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية ".

١٠/٢ GSO ٣٥٧ "مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

١١/٢ GSO ٣٨١ "المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

١٢/٢ GSO ٧٠٧ "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

١٣/٢ GSO ٨٤٩ "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الكرياتينين" .

١٤/٢ GSO ١٠١٦ "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول" .

١٥/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "مضادات التكتل المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

١٦/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "منظمات الحموضة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

١٧/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "مضادات الرغوة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

١٨/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "الحدود القصوى المسموح بها من الملوثات المعدنية في الأغذية" .

١٩/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة "العاب الصفيح المستديرة محكمة القفل ألياً المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية" .

٣- التعاريف

١/٣ شوربات ومرق : سوائل رائقة خفيفة القوام والمتحصل عليها من طبخ مواد مناسبة غنية بالبروتين أو خلاصتها و/أو مستخلصاتها المائية مع الماء بإضافة أو بدون إضافة التوابل و/أو مواد النكهة والدهون المعدة للطعام وكلوريد الصوديوم (ملح الطعام) والبهارات ومستخلصاتها الطبيعية أو أية مواد غذائية أخرى لتحسين طعمها وكذلك الإضافات المسموح بها في هذه المواصفة ، أو باسترجاع خليط مكافئ من المكونات المجففة طبقاً لإرشادات الاستعمال . وتكون في أحد الأشكال التالية :-

١/١/٣ شوربات ومرق جاهزة للأكل : أغذية تكون جاهزة للأكل مباشرة بعد تسخينها أو بدون تسخين .

٢/١/٣ شوربات ومرق مكثفة ومركزة : منتجات سائلة أو نصف سائلة أو في شكل عجينة والتي تصبح جاهزة للأكل (بند ١/١/٣) بعد استرجاعها بالماء طبقاً لإرشادات الاستعمال .

٣/١/٣ شوربات ومرق مجففة : - منتجات مجففة والتي تصبح جاهزة للأكل (بند ١/١/٣) بعد استرجاعها بالماء مع أو بدون تسخين .

٢/٣ شوربات ومرق اللحم : شوربات ومرق (١/٣) تحضر باستخدام لحم البقر و/أو مستخلص لحم البقر مع أو بدون استخدام أنواع أخرى من اللحوم .

٣/٣ شوربات ومرق الدواجن : شوربات ومرق (١/٣) تحضر باستخدام لحم الدواجن أو ذبائح الدواجن المنزوعة الأحشاء أو مستخلصات لحم الدواجن .

٤/٣ لحم بقر : لحم بقرى من ذبائح البقر المزال منها الروابط السميكة وأغشية الدهن الكبيرة ويكون متوسط محتواها الظاهري من اللحم بدون دهن ٧٠٪ . للوصول إلى ٣٥ مغم كرياتينين لكل لتر من شوربة لحم البقر يتطلب ١٢ غرام من لحم البقر الخام. تؤدى ألاختلافات في محتوى الكرياتينين في لحم البقر إلى تغير كمية لحم البقر الخام المستخدم في هذه العلاقة .

٥/٣ مستخلص لحم البقر : مركز مكونات لحم البقر الخام القابلة للذوبان في الماء ويكون خالياً من الالبومين القابل للتخثر والجيلاتين والدهن .

تم حساب مكونات مستخلص لحم البقر الموضحة بالبندين على أساس مستخلص لحم البقر المحتوى على ٦٠٪ مواد جافة مع إستبعاد الملح المضاف .

٦/٣ دواجن : يمكن أن تتكون الدواجن من لحوم دواجن أو دهن و ذبائح دواجن خام منزوعة الأحشاء أو مستخلصات لحم من مصدر دواجن كما يمكن أن يطلق عليها دجاج أو بط أو أوز أو ديك رومي أو الطيور الأخرى مثل النعام .

٤- الخواص

يجب أن يتوافر في الشوربات والمرق المتطلبات التالية : -

١/٤ أن يكون المنتج خالياً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

٢/٤ أن تكون المواد الخام المستخدمة في التصنيع عالية الجودة ومطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

٣/٤ أن يتم تصنيع المنتج في أماكن مطابقة للشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (بند ٤/٢) .

٤/٤ أن يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة وذلك طبقاً للإنتاج الجيد .

٥/٤ أن يتوافر التالي في المنتج المعد للاستهلاك المباشر من الأنواع المختلفة طبقاً لإرشادات الاستعمال :-

١/٥/٤ مرق اللحم وشوربة اللحم

يجب أن تجهز باستخدام لحم بقر و/أو مستخلصات لحم البقر باستخدام أو بدون استخدام لحوم أخرى أو مستخلصات لحوم أخرى خلاف تلك التي من مصدر بقري .

١/١/٥/٤ مرق اللحم

١/١/١/٥/٤ ألا يقل محتوى لحم البقر معيراً عنه كلحم طازج عن ١٠ غم/لتر أو لا يقل عن ٠,٦٧ غم/لتر معبراً عنه كمستخاص لحم .

٢/١/١/٥/٤ ألا يزيد كلوريد الصوديوم على ١٢,٥ غم/لتر .

٢/١/٥/٤ شوربة اللحم

١/٢/١/٥/٤ ألا يقل محتوى لحم البقر معبراً عنه كلحم طازج عن ١٥غم/لتر أو لا يقل عن ١ غم/لتر معبراً عنه كمستخاص لحم .

٢/٢/١/٥/٤ ألا يزيد كلوريد الصوديوم على ١٢,٥ غم/لتر .

٢/٥/٤ مرق الدواجن

١/٢/٥/٤ ألا يقل النتروجين الكلي عن ١٠٠ مغم/لتر .

٢/٢/٥/٤ ألا يزيد كلوريد الصوديوم على ١٢,٥ غم/لتر .

٣/٥/٤ أنواع المرق الأخرى

١/٣/٥/٤ ألا يقل النتروجين الكلي عن ٥٠ مغم/لتر .

٤/٥/٣/٢ ألا يزيد كلوريد الصوديوم على ١٢,٥ غم/لتر .

٤/٦ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية (بند ٢/١٨) .

٤/٧ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (بند ٢/١٤) .

٤/٨ المواد المضافة :

يسمح بإضافة المواد التالية إلى الشوربات والمرق بالحدود الموضحة قرين كل منها على أساس المنتج الجاهز للأكل (كحد أقصى) .

رقم البند	الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
٤/٨/١		منظمات الحموضة	
	٥١٤	كبريتات الصوديوم	طبقاً للإنتاج الجيد
	٥٧٤	حمض الجوكونيك	طبقاً للإنتاج الجيد
	٣٣٩	فوسفات الصوديوم	١٠٠٠ مغ/كغ يعبر عن إجمالي الفوسفات كخامس أكسيد الفوسفور (فو٢ أ٥)
	٣٤٠	فوسفات البوتاسيوم	
	٤٥٠ (i)	ثنائي الفوسفات ثنائي الصوديوم	
	٤٥٠ (ii)	ثنائي الفوسفات ثلاثي الصوديوم	
	٤٥٠ (iii)	ثنائي الفوسفات رباعي الصوديوم	
	٤٥٠ (iv)	ثنائي الفوسفات ثنائي البوتاسيوم	
	٤٥٠ (v)	ثنائي الفوسفات رباعي البوتاسيوم	
	٤٥١ (i)	ثلاثي الفوسفات خماسي الصوديوم	
	٤٥١ (ii)	ثلاثي الفوسفات خماسي البوتاسيوم	
	٤٥٢ (i)	عديد فوسفات الصوديوم	
	٤٥٢ (ii)	عديد فوسفات البوتاسيوم	
		منظمات الحموضة الأخرى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٧/٢)	
٤/٨/٢		مضادات التكتل	
	٣٤١	فوسفات الكالسيوم	٣ غم/كيلو غرام كمادة جافة
		مضادات التكتل الأخرى المسموح بهـا طبقـاً	

		للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٥/٢)	

رقم البند	الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
٣/٨/٤		مضادات الرغوة	
	٩٠٠ (أ)	ثنائي ميثيل عديد السيلوكسان	١٠مغم/كغم
	٥٧٠	أحماض دهنية	طبقاً للتصنيع الجيد
		- مضادات الرغوة الأخرى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٧/٢) .	
٤/٨/٤		مضادات الأكسدة	
	٣٠٤	- بالميتات الاسكوربيل	٢٠٠ مغ/كغم منفردة أو مجتمعة
	٣٠٥	- استيارات الاسكوربيل	
	٣٠٦	- خليط التوكوفيرولات	٥٠ مغ/كغم منفردة أو مجتمعة
	٣٠٧	- ألفا توكوفيرول	
	٣١٠	جالات البروبيل	٢٠٠ مغ/كغم منفردة أو مجتمعة
	٣١٩	هيدروكسى كينون رباعي البيوتيل	
	٣٢٠	هيدروكسى إينسول البيوتيلي	
	٣٢١	هيدروكسى تولوين البيوتيلي	
		- مضادات الأكسدة الأخرى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٠/٢) .	

رقم البند	الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
٥/٨/٤		المواد الملونة	
	١٠٠ (i)	الكركم	٥٠مغم/كغم
	١٠١ (i)	الرايبوفلافين	٢٠٠ مغ/كغم
	١٤١ (i)	مركب النحاس والكلورفيل	٤٠٠ مغ/كغم
	١٠٢	تارترازين	٥٠ مغ/كغم
	١١٠	أصفر الغروب ا ف س ١ف	
	١٢٠	كارمين	
	١٢٩	أحمر اليورا	
	١٣٢	انديجوتين	
	١٣٣	ازرق براق ا ف سى أف	
	١٥٠ ج	كراميل الأمونيا	- طبقاً للإنتاج الجيد
	١٥٠ د	كراميل كبريتيت الأموينا	- ٣٠٠٠ مغ/كغم
	١٦٠ (أ)	بيتاكاروتين	٥٠ مغ/كغم منفردة أو مجتمعة .
	١٦٠ (هـ)	بيتا – أبو – ٨ – كاروتينال	
	١٦٠ (و)	بيتا – أبو – ٨ – حمض كاروتينويك	

		المواد الملونة الأخرى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٥/٢) .	

رقم البند	الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
٤/٨/٦		المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام	
	٤٣٢	سوربيتان أحادى الايرات –٢٠- عديد أكسى الايثيليني	١ غرام/كغم منفردة أو مجتمعة .
	٤٣٣	سوربيتان أحادى الأوليات –٢٠- عديد أكسى الايثيلين .	
	٤٣٤	سوربيتان أحادى بالميتان –٢٠- عديد أكسى الايثيلين .	
	٤٣٥	سوربيتان أحادى استيارات –٢٠- عديد أكسى الايثيلين .	
	٤٣٦	سوربيتان ثلاثي استيارات –٢٠- عديد أكسى الايثيلين .	
	٤٧٢ (د)	استرات حمض الطرطريك الأحادى وثنائي جليسريدات الأحماض الدهنية .	طبقاً للإنتاج الجيد .
	٤٧٣	إسترات السكروز للأحماض الدهنية .	٢ غرام/لتر .
	٤٧٤	جلسريدات سكرية .	
		- المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام الأخرى المسموح بها طبقا للمواصفة	

٧/٨/٤		القياسية الخليجية بند (١١/٢) . المنكهات ومواد محسنات النكهة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٢/٢)	

رقم البند	الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
٨/٨/٤		المواد الحافظة	
	٢٠٠	حمض السوربيك	٥٠٠ مغ/كغم منفردة أو مجتمعة .
	٢٠٢	سوربات البوتاسيوم	
	٢٠٣	سوربات الكالسيوم	
	٢١٠	حمض البنزويك	
	٢١١	بنزوات الصوديوم	
	٢١٢	بنزوات البوتاسيوم	
	٢١٣	بنزوات الكالسيوم	
		- المواد الحافظة الأخرى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند (٩/٢) .	

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٢/٢) .

٦- طرق الفحص والاختبار

١/٦ طرق الفحص

- يقدر النتروجين الكلي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٧/٢) .
- يقدر النتروجين الأميني طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بتقدير النتروجين الأميني في اللحوم ومنتجاتها .
- يقدر كلوريد الصوديوم طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٨/٢) .
- تقدر العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٣/٢) .
- يجرى تقدير الكرياتينين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٣/٢) .

٢/٦ الاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم (٥) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب مراعاة التالي عند التعبئة والنقل والتخزين : -

١/٧ التعبئة

١/١/٧ أن يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تحافظ على جودة المنتج وسلامته .

٢/١/٧ في حالة استخدام علب الصفيح يجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة طلاء مناسبة ومطابقة للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٩/٢) .

٣/١/٧ في حالة الشوربات والمرق المجففة يجب ملء العبوة بطريقة لا تؤثر على جودة المنتج ولا تؤدى إلى خداع المستهلك .

٤/١/٧ في حالة الشوربات والمرق الجاهزة للأكل يجب ألا تقل درجة الملء عن ٩٠٪ من السعة المائية للعبوة .

٢/٧ النقل

أن يتم نقل المنتج بوسائل نقل مناسبة بحيث تحفظ المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .

٣/٧ التخزين

أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر التلوث .

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية (بند ١/٢) والمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٢) والمواصفة القياسية الخليجية (بند ٦/٢) يجب كتابة البيانات التالية على البطاقة :

١/٨ اسم المنتج كما يلي :-

- "مرق لحم" وذلك في حالة مطابقة المنتج لما ورد في البند ١/٥/٤ والبند ١/١/٥/٤ .
- "مرق لحم بقري" وذلك في حالة مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في البند ١/٥/٤ والبند ١/١/٥/٤ وعندما يكون المحتوى الكلي للكرياتينين من أصل بقري .
- "شوربة لحم" وذلك في حالة مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في البند ١/٥/٤ والبند ٢/١/٥/٤ .
- "شوربة لحم بقري" وذلك في حالة مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في البند ١/٥/٤ والبند ٢/١/٥/٤ وعندما يكون المحتوى الكلي للكرياتينين من أصل بقري.

- "مرق دواجن" وذلك في حالة مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في البند ٢/٥/٤ .

- "مرق" وذلك في حالة مطابقة المنتج لمتطلبات الواردة في البند ٣/٥/٤ .

٢/٨ طريقة التحضير للمنتج الجاهز للأكل .

٣/٨ حجم المنتج الجاهز للأكل بعد التحضير طبقاً للإرشادات الخاصة بطريقة الاستخدام .

المصطلحات الفنية

Bovine .... بقري

Bouillon .... مرق

Consomme .... شوربة

Antioxidants Synengists .... مساعدات مضادات الأكسدة

REFERENCES

المراجع

Main Reference

المرجع الرئيسي

Codex Aeimentarius Commisson

CAC 117- 2001

Codex Standard for Bouillons and consommes

مواصفة لجنة دستور الأغذية

رقم ١١٧ – ٢٠٠١م

الشوربات والمرق

– Association Int ernationale De Industrie Des Bouillons Et Pottages (AIIBP), 1990 "Code of Practice for Bouillons and Consommés".

- المواصفة الدولية لمصنعي الشوربات والمرق ١٩٩٠

دستور الممارسة العملية للشوربات والمرق"